PATE A CREPES (1)

Pour la pâte: 250 g de farine, 50 g de crème fraîche, 3 oeufs, environ 3 dl de lait, 70 g de sucre en poudre, 4 c de beurre fondu, un soupçon de calvados ou d'Armagnac.

PATE A CREPES (2)

Pour une vingtaine de crêpes: Versez dans une terrine 250 g de farine en fontaine, cassez 3 oeufs au milieu, incorporez-les à la farine en remuant à la cuillère en bois. Versez 1/2 litre de lait peu à peu, en délayant progressivement de manière à éviter les grumeaux. Si vous faites des crêpes sucrées, ajoutez 2 c à soupe de sucre. Laissez reposer la pâte, si possible, 1 h avant de l'utiliser. Si vous voulez des crêpes plus fines, mettez moitié eau, moitié lait. Si vous les désirez plus légères, remplacez un verre de lait par un verre de bière. Si vous les aimez plus moelleuses, incorporez 1 blanc d'oeuf battu en neige à la pâte au moment de confectionner les crêpes. Vous pouvez parfumer la pâte selon vos goûts avec du sucre vanillé, de la cannelle, de l'eau de fleur d'oranger, un zeste d'orange ou de citron, un petit verre d'alcool au choix (liqueur d'orange ou de mandarine, rhum, alcool de poire, cognac..).

PATE A CREPES (3)

Pour la pâte: 250 g de farine, 50 g de crème fraîche, 3 oeufs, environ 3 dl de lait, 70 g de sucre en poudre, 4 c de beurre fondu, un soupçon de calvados ou d'Armagnac.

Pour 20 crêpes environ. Préparation: 10 mn. Repos 1 h. 250 g de farine, 3 oeufs, 2 c à soupe de sucre en poudre, une pincée de sel, 1/2 litre de lait. Parfum au choix: sucre vanillé, liqueur d'orange, kirsch ou rhum (un petit verre), eau de fleur d'oranger (quelques gouttes).

Versez la farine tamisée en fontaine, cassez les oeufs entiers au milieu, incorporez-les à la farine en remuant, ajoutez le sucre, le sel et versez le lait peu à peu, tout en mélangeant. Joignez le parfum choisi et laissez reposer 1 h avant de confectionner les crêpes. Crêpes plus fines: mettez moitié eau-moitié lait. Crêpes plus légères: remplacez 1 verre de lait par 1 verre de bière blonde. Crêpes plus moelleuses: ajoutez 1 blanc d'oeuf en neige au moment de faire les crêpes. Crêpes qui ne collent pas à la poêle: mettez 1 c à soupe de d'huile ou 1 c à soupe de beurre fondu dans la pâte.

CREPES DE LA CHANDELEUR

Pour 8 personnes. Repos de la pâte: 2 h au moins. 400 g de farine, 4 oeufs entiers, 2 pincées de sel fin, 1/2 litre de lait, 1/2 litre de bière, 4 cuillerées à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillerées à soupe d'eau-de-fleur d'oranger.

Mettez la farine dans un grand saladier, puis travaillez-la avec tous les éléments ajoutés les uns après les autres (vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la bière, cela dépend de la

farine utilisée) surveillez la fluidité de la pâte, quand elle est bien lisse, laissez-la reposer. Si vous avez une poêle à revêtement anti-adhésif vous n'utiliserez pas de matières grasses pour la cuisson des crêpes; faites-les fines et laissez-les cuire 1 ou 2 minutes de chaque côté. Servez-les toutes chaudes, saupoudrées de sucre en poudre et accompagnées de miel liquide, de crème fraîche et de différentes confitures.

CREPES BRETONNES

Pâte: (pour une trentaine de crêpes) 500 g de farine de blé noir (sarrasin), 150 g de farine de froment, 1 oeuf entier, 2 c à soupe d'huile, 2 c à café de sel, 1 litre 1/2 d'eau. Garniture: (pour une crêpe): 1/2 tranche de jambon, 1 oeuf, 1 c à soupe de gruyère râpé.

Versez la farine en fontaine dans une terrine, cassez l'oeuf au milieu, ajoutez l'huile et le sel. Délayez progressivement avec l'eau en battant la pâte qui doit être coulante. Laissez reposer 1 h. Faites des crêpes très fines sur une grande crêpière. Quand elle est cuite d'un côté, retournez-la. Cassez un oeuf dessus et étalez le blanc à la spatule sur la crêpe. Mettez tout autour de l'oeuf le jambon en lamelles puis saupoudrez de gruyère. Quand le blanc de l'oeuf est pris, repliez la crêpe pour faire un carré au milieu duquel le jaune d'oeuf apparaît. Servez avec sel et poivre. Accompagnez de cidre.

CREPES DE BLE NOIR

Pour une trentaine de crêpes: 500 g de farine de blé noir (sarrasin), 150 g de farine de froment, 1 oeuf entier, 2 c à soupe d'huile, 2 c à café de sel, 1 litre 1/2 d'eau.

Versez la farine en fontaine, cassez-y l'oeuf, ajoutez l'huile et le sel, délayez progressivement avec l'eau. Battez la pâte qui doit être coulante. Laissez reposer 1 h. En Bretagne, ces crêpes très fines se font sur une grande galetière en fonte chauffée au gaz; à défaut, utilisez une grande galetière en fonte; une petite raclette, sert à étaler la pâte (il faut avoir le tour de main), et une palette en bois permet de retourner les crêpes. Ces crêpes de blé noir se servent avec des saucisses grillées et de la moutarde ou bien du jambon, 1 oeuf que l'on casse sur la crêpe et qui cuit dessus, du fromage râpé (quelquefois les trois ensemble) ou encore, une sardine grillée.

CREPES DENTELLE

100 g de farine, 3 oeufs entiers, 2 paquets de sucre vanillé, le zeste râpe d'un citron, une pincée de sel, environ 1/4 de litre d'eau et 1/4 de litre de lait.

Faites une fontaine dans la farine et mettez-y les oeufs entiers et le sel. Incorporez la farine sans faire de grumeaux, ajoutez le sucre vanillé et le zeste ainsi que le lait et l'eau tiédis. La pâte doit être parfaitement lisse. Faites fondre le beurre dans la poêle et versez rapidement une petite quantité de pâte en étalant. Faites dorer les crêpes des deux cotés et servez immédiatement. Accompagnez de Grand-Marnier et faites flamber.

CREPES AU COINTREAU (1)

Pour 15 crêpes: 250 g de farine, 60 g de sucre, 4 oeufs, 3/4 de litre de lait, 2 cuillerées de beurre fondu, 3 cuillerées à soupe de Cointreau, 3 oranges.

Délayez dans une terrine la farine et les oeufs entiers. Ajoutez doucement le lait puis le sucre. Travaillez à peine la pâte afin qu'elle soit épaisse. Versez dans la pâte l'huile ou le beurre fondu ainsi que le zeste de trois oranges. Faites cuire les crêpes dans une poêle. Dressez-les sur un plat, maintenez-les au chaud. Au moment de servir, nappez avec le Cointreau.

CREPES AU COINTREAU (2)

Pour 10 crêpes. Mélangez dans un bol tiède 30 g de beurre, un jus d'orange, 2 cuillerées à soupe de Cointreau et 6 c à soupe de sucre en poudre, une pincée de zeste d'orange. Tartinez les crêpes avec cette crème. Roulez-les serré. Saupoudrez de sucre. Arrosez de 4 cuillerées à soupe de Cointreau. Faites flamber.

CREPES AU RICARD

Préparez la pâte à crêpes comme à l'accoutumée et parfumez-la de quelques gouttes de Ricard. Tandis que les crêpes s'achèvent, beurrez légèrement un plat supportant la chaleur du réchaud. Ajoutez du sucre. Versez du Ricard. Mélangez-le bien avec du sucre, du beurre et quelques zestes d'orange. Transférez-y la crêpe, flambez et servez très chaud.

CREPES AU CHOCOLAT

150 g de farine, 3 oeufs, une pincée de sel, du lait, du beurre. Crème: 125 g de sucre, 3 jaunes d'oeufs, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, 2 c à soupe de rhum, 50 g de chocolat en poudre. Sauce chocolat: 2 dl d'eau, 150 g de chocolat, une c à soupe de beurre frais et un peu de lait chaud.

Préparez la pâte à crêpes avec farine, oeufs, sel et lait de manière à obtenir une pâte lisse et liée. Préparez des crêpes très fines dans une poêle contenant du beurre. Mettez dans chacune d'elles la crème suivante: Mélangez le sucre avec les jaunes d'oeufs. Ajoutez-y la farine et délayez le tout avec le lait bouillant. Faites bouillir quelques secondes. Retirez du feu. Laissez tiédir et parfumez avec le rhum. Roulez les crêpes, pliez les extrémités et passez-les dans du chocolat en poudre. Rangez-les dans un plat beurré allant au four et après quelques minutes, arrosez-les avec la sauce chocolat que vous préparez en faisant fondre le chocolat dans l'eau, sur le feu, et en y ajoutant le beurre frais et un peu de lait chaud.

CREPES AU CHOCOLAT CHAUD

Pour 6 personnes: 12 à 15 crêpes, 100 g de raisins secs, 50 g de fruits confits hachés 100 g de cerneaux de noix hachés, 3 cuillerées à soupe de rhum, 50 g de sucre, 150 g de chocolat à croquer, 1 sachet de sucre vanillé, 3 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse.

Beurrez un grand plat allant au four; garnissez chaque crêpe de quelques cuillerées du mélange raisins, fruits confits, noix, sucre en poudre; roulez les crêpes et disposez dans le plat, dans le four chaud. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux dans une petite casserole avec 1 cuillerée d'eau et le sucre vanillé; remuez à la cuillère de bois; dès que le chocolat est fondu, ajoutez la crème fraîche; laissez bien chauffer et versez ce chocolat chaud sur les crêpes.

CREPES CARAMEL

6 cuillerées à soupe de farine, 3 oeufs, une pincée de sel, du lait. Caramel: une vingtaine de morceaux de sucre, un peu d'eau, une cuillerée à café de beurre, le jus d'une orange.

Préparez les crêpes de la manière habituelle. D'autre part, faites fondre dans une casserole du sucre et de l'eau, de manière à obtenir un caramel bien doré. Ajoutez-y le beurre et le jus d'une orange. Pliez les crêpes en quatre, versez par-dessus la sauce caramel et servez bien chaud.

CREPES AU CITRON

Préparation: 10 minutes. Repos de la pâte: 1 heure. Pour 4 à 6 personnes: 1/4 de litre de lait, 125 g de farine, 1 oeuf, 25 g de beurre, 25 g de sucre semoule, 1 citron, 6 cuillerées à soupe de sucre glace, un peu d'huile, 1 pincée de sel.

Râpez l'écorce de citron au-dessus du lait; faites bouillir celui-ci, puis laissez-le refroidir. Dans un saladier, disposez la farine en fontaine; au centre, ajoutez l'oeuf entier, le sel, le sucre semoule et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte lisse en incorporant progressivement la farine. Passez la pâte à crêpes au chinois fin dans un autre saladier et laissez reposer au frais 1 bonne heure. Faites fondre doucement le beurre et ajoutez-le dans la pâte à crêpes. Nettoyez soigneusement la poêle à crêpes et à l'aide d'un coton imbibé d'huile, graissez-la. Faites chauffer la poêle: lorsqu'elle est juste chaude, versez-y une petite louche de pâte à crêpes, basculez la poêle dans tous les sens de façon à répartir la pâte sur toute la surface du fond et laissez cuire la crêpe, lorsque toute la pâte est sèche d'un côté retournez la crêpe et laissez-la cuire de l'autre coté. La crêpe étant cuite, faites-la glisser sur un plat, tenez-la au chaud à l'entrée du four et continuez les autres crêpes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Au fur et à mesure que les crêpes sont cuites, empilez-les les unes sur les autres. Pour servir: dressez les crêpes en rosace sur un plat rond en les faisant se chevaucher légèrement et en les saupoudrant au dernier moment de sucre glace

CREPES AU FROMAGE BLANC

Fouettez 200 g de fromage blanc avec 2 c a soupe de sucre, 100 g de crème fraîche et un filet de citron (pour une dizaine de crêpes). Garnissez les crêpes chaudes avec cette mousse au fromage blanc, une rondelle d'ananas et quelques cerises confites.

CREPES AU FROMAGE BLANC (Autriche)

Mélangez 125 g de farine avec une demi-cuillerée à café de levure, du sel, le zeste rapé d'un citron. Ajoutez deux oeufs et du lait en quantité suffisante pour obtenir une pâte légère. Laissez reposer la pâte et, pendant ce temps, travaillez 80 g de beurre avec le même poids de sucre semoule. Ajoutez 1 jaune d'oeuf et 100 g de fromage blanc triple-crème. Travaillez en pâte et ajoutez encore 60 g de raisins secs. Incorporez ensuite à cette préparation deux blancs d'oeufs battus en neige ferme. Répartissez cette préparation sur les crêpes chaudes et roulez-les sur elles-mêmes avant de servir.

CREPES AU KIRSCH

Ajoutez à l'appareil traditionnel une cuillerée à soupe de kirsch. Confectionnez le nombre de crêpes voulu. Garnissez-les alors avec de la confiture de cerises entières. Roulez les crêpes, saupoudrez-les de sucre, parsemez de petits morceaux de beurre et faites-les glacer à four chaud. Arrosez de kirsch et flambez.

CREPES AU MIEL ET AUX NOIX

Pour 4 personnes. Pâte: 125 g de farine, 2 petits oeufs, 2 dl de lait, 1/2 dl de bière, 2 c à soupe d'huile, une pincée de sel. Garniture: 100 g de raisins secs, un petit verre de rhum, 4 c à soupe de miel, 100 g de noix.

Préparez la pâte: versez la farine en fontaine, cassez-y les oeufs et incorporez-les à la farine en remuant à la cuillère en bois. Délayez peu à peu avec le lait de façon à avoir une pâte coulante et sans grumeaux. Ajoutez la bière et l'huile. Laissez reposer 1 h. D'autre part, faites gonfler les raisins secs dans le rhum. Au moment de faire les crêpes, faites tiédir le miel avec les raisins, le rhum de macération et les cerneaux de noix. Confectionnez les crêpes de la manière habituelle et, au moment de les replier, garnissez-les du mélange au miel. Le miel peut être remplacé par du sirop d'érable. Variantes: Vous pouvez hacher grossièrement les cerneaux de noix avant de les ajouter au miel. Celui-ci peut être remplacé par de la crème fouettée sucrée (inutile alors de la tiédir), mélangez-la simplement aux noix hachées et aux raisins, et farcissez les crêpes juste avant de servir.

CREPES AU PAIN ET AUX RAISINS

Coupez en dés 250 g de pain de mie rassis, sans croûte, et versez dessus 1/2 litre de lait bouillant. Laissez tremper 1/4 h environ, puis écrasez en purée et ajoutez 3 jaunes d'oeufs, 50 g de sucre, 2 c à soupe de farine, une pincée de cannelle, 50 g de raisins secs, sans pépins, gonflés à l'eau chaude additionnée de rhum, terminez par les blancs d'oeufs battus en neige. Faites cuire à la poêle, dans du beurre et accompagnez de sucre ou de confiture.

CREPES AUX AMANDES

Une douzaine de crêpes (faites avec de la pâte à la bière), 150 g d'amandes, miel ou sirop d'érable à volonté.

Hachez grossièrement les amandes. Au moment de servir les crêpes, recouvrez-les d'une couche d'amandes et arrosez de miel au goût. Variante vous pouvez remplacer les amandes par du pralin (vendu tout préparé), mélangé à 100 g de beurre et parfumé au Grand Marnier. Dans ce cas, supprimez le miel et passez la crêpe garnie 30 secondes sous le gril du four.

CREPES AUX CERISES MERINGUEES

Faites cuire 5 minutes dans 2 dl de vin rouge, additionné de 200 g de sucre et de 1 pincée de cannelle, le contenu d'une boîte ou d'un bocal de cerises conservées au naturel, égouttées. Faites une pâte à crêpes avec 125 g de farine, pincée de sel, 2 oeufs entiers, un peu de lait, et cuisez 8 crêpes que vous farcirez chacune d'une cuillerée de cerises égouttées. Roulez, rangez dans un plat allant au four, nappez du sirop de cuisson réduit puis de 2 blancs d'oeufs battus en neige avec 50 g de sucre en poudre. Cuisez 15 minutes à four doux.

CREPES AUX FRAMBOISES (1)

Pour 6 personnes. Pâte pour une quinzaine de crêpes: 250 g de farine de froment, 3 petits oeufs, une pincée de sel, 1 c à soupe de sucre, 1 c à soupe d'huile, 1/2 litre de lait, le zeste râpé de 1 citron non traité. Garniture: 100 g crème fraîche épaisse, un petit pot de confiture de framboises. Pour flamber: un petit verre de cognac.

CREPES AUX FRAMBOISES (2)

(pour une vingtaine de crêpes). Pâte: 250 g de farine, une pincée de sel, 3 oeufs, 1/2 litre de lait, 2 c à soupe d'huile, 1 citron. Compote: 350 g de framboises, 50 g de sucre.

Versez la farine tamisée avec le sel en fontaine, cassez les oeufs entiers au milieu, délayez progressivement et versez peu à peu le lait. Ajoutez l'huile et le zeste de citron finement rapé. Laissez reposer 1 h avant de faire les crêpes. D'autre part, nettoyez les framboises et faites-les

éclater sur feu vif avec le sucre ajoutez le jus de 1/2 citron et laissez refroidir. Confectionnez les crêpes et garnissez-les de la compote de framboises. Vous pouvez accompagner également de crème Chantilly.

CREPES AUX MARRONS

Parfumez une boîte de crème de marrons avec un peu de rhum. Tartinez les crêpes chaudes d'une mince couche de cette préparation. Roulez, saupoudrez de sucre et passez rapidement au four.

CREPES AUX MYRTILLES

Pâte: 400 g de farine, 8 oeufs, 1 pincée de sel, 100 g de sucre, 1 litre de lait, 125 g de beurre. 2 boîtes de compote de myrtilles, sucre glace, cannelle.

Préparez la pâte. Battez les oeufs avec le sel, le sucre et la moitié du lait, pour obtenir un mélange mousseux et homogène. Ajoutez la farine, mélangez bien et incorporez peu à peu le reste du lait et le beurre fondu. Beurrez légèrement une petite poêle très chaude et versez-y, une demi-louche de pâte. Lorsque la crêpe est prise, retournez-la et laissez-la dorer sur l'autre face. Empilez les crêpes terminées, recouvrez-les d'une assiette et tenez-les au chaud dans le four très doux ou vous aurez placé un récipient plein d'eau. Vous pouvez les préparer quelques heures à l'avance. Réchauffez au bain-marie le contenu des boîtes de myrtilles. Au dernier moment, garnissez les crêpes de compote, pliez-les en quatre et saupoudrez les de sucre glace et de cannelle.

CREPES AUX MYRTILLES (Suède)

Pour 2 douzaines de crêpes. Pâte: 300 g de farine, 4 oeufs, 1/2 litre de lait, 6 c à soupe de beurre fondu (ou d'huile), 1/2 c à café de sel. Garniture: 400 g de myrtilles au sirop.

Délayez la farine dans les oeufs battus et la moitié du lait. Ajoutez le beurre et le sel, puis le reste de lait. La pâte doit être épaisse mais lisse. Versez la pâte à la cuillère à soupe dans les alvéoles graissées d'une poêle suédoise, ou dans une petite poêle à blinis. Faites cuire des deux côtés et gardez les petites crêpes au chaud à l'entrée du four. Servez avec les myrtilles réchauffées dans leur sirop. Vous pouvez également utiliser des myrtilles surgelées que vous ferez cuire avec du sucre.

CREPES AUX NOIX

Pour 18 crêpes: 200 g de farine, 1 noix de beurre, 1/2 litre de lait, 2 oeufs, 2 cuillerées de rhum, 1 pincée de sel, 10 noix, 1 petit pot de miel, 30 noix.

Dans une terrine, mélangez: farine, sel beurre fondu, les oeufs et les 10 noix finement hachées. Délayez peu à peu avec le lait et une cuillerée de rhum pour obtenir une pâte bien lisse. Faites cuire vos crêpes (tenez au chaud). Dans une terrine, mélangez le miel avec les 30 noix grossièrement hachées. Fourrez les crêpes, pliez-les en quatre, dressez sur un plat et flambez au rhum.

CREPES AUX NOIX (Hongrie)

Pour une douzaine de crêpes. Pâte: 250 g de farine, 1/2 litre de lait, 3 oeufs, 2 c à soupe d'huile, 1 c à café de sucre, 1 sachet de sucre vanillé (facultatif). Garniture: 150 g de noix rapées, 100 g de sucre, 60 g de beurre, 3 c à soupe de lait, une poignée de raisins secs, un petit verre de rhum, le zeste râpe d'une orange.

Préparez la pâte de la manière habituelle et laissez-la reposer 1 h. D'autre part, mélangez les noix, le sucre, le beurre ramolli et le lait, ajoutez les raisins gonflés dans le rhum et le zeste d'orange. Confectionnez les crêpes, tartinez-les de cette farce et roulez-les. Servez bien chaud, nappé à volonté de sauce au chocolat.

CREPES AUX POIRES SAUCE CARAMEL

Pour 6 personnes: 6 crêpes tenues au chaud, 6 poires au sirop, quelques cerneaux de noix. Caramel: 100 g de sucre en morceaux, 1 dl d'eau chaude.

Faites chauffer doucement les poires dans le jus de la boîte. Préparez le caramel, mettez le sucre dans une casserole, imbibez-le légèrement d'eau et faites chauffer sans remuer mais en inclinant la casserole de temps en temps jusqu'à ce que le sucre prenne une belle couleur dorée. Retirez la casserole du feu et versez-y l'eau chaude. (Attention aux éclaboussures). Remuez pour bien dissoudre. Garnissez les crêpes de poires et de noix, versez la sauce caramel par-dessus.

CREPES AUX POMMES

Pour 4 à 6 personnes. Pâte: (pour une douzaine de crêpes environ): 250 g de farine, 3 oeufs, 1 c à soupe d'huile, une pincée de sel, 1 c à café de sucre, 1/2 litre de lait, un petit verre de calvados. 3 ou 4 pommes.

Préparez la pâte: versez la farine en fontaine, cassez les oeufs au centre et incorporez-les à la farine en tournant la cuillère en bois. Joignez l'huile le sel et le sucre, puis versez peu à peu le lait en délayant progressivement afin d'éviter les grumeaux. Parfumez avec le calvados et laissez reposer 1 h avant de faire les crêpes. Peu avant de servir, pelez et épépinez les pommes, coupez-les en lamelles et ajoutez-les dans la pâte. Confectionnez les crêpes comme d'habitude en veillant à ce que les lamelles de pommes se répartissent équitablement dans chaque crêpe. Vous pouvez remplacer l'alcool dans la pâte par un autre parfum: une pincée de cannelle ou de vanille en poudre, un zeste d'orange ou de citron râpé.

REPES AUX POMMES (Bavière)

Pour une quinzaine de crêpes. Pâte: 250 g de farine, 3 oeufs, 1 c soupe de sucre, une pincée de sel, 2 c à soupe d'huile, 2 dl de lait, 2 dl d'eau, 1 c à soupe de rhum, 1 c à café de levure en poudre. Garniture: 1 kg de pommes (Boskoop), 100 g de beurre, 3 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de cannelle en poudre.

Mélangez la farine, les oeufs entiers, le sucre et le sel. Versez peu à peu l'huile, le lait et l'eau. Parfumez au rhum et joignez la levure. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en rondelles épaisses et faites-les sauter au beurre, en les saupoudrant de sucre et de cannelle. Dans une poêle, mettez quelques rondelles de pommes, versez une louche de pâte. Quand le dessous de la crêpe est cuit, glissez-la sous le gril du four pour faire cuire l'autre côté. Servez, en saupoudrant avec un mélange de sucre et de cannelle.

CREPES AUX PRUNEAUX

Pour une quinzaine de crêpes. Pâte: 250g de farine, une pincée de sel, 2 c à soupe de sucre en poudre, 1/4 litre de lait, 2 c à soupe de beurre fondu ou d'huile, 1/4 litre d'eau. 200 g de pruneaux d'Agen, 1 petit verre d'armagnac.

Mélangez la farine le sel et le sucre, délayez progressivement avec le lait, ajoutez le beurre fondu, puis l'eau. Battez bien la pâte qui doit être lisse et fluide. Joignez les pruneaux coupés en très petits morceaux et l'armagnac. Confectionnez les crêpes comme d'habitude. Servez chaud avec du sucre à volonté. Utilisez des pruneaux dénoyautés ne nécessitant pas de trempage.

CREPES AUX PRUNES

Battez 4 oeufs entiers, ajoutez-y 50 g de farine, 25 g de sucre, une pincée de sel, 1/2 c à café de levure en poudre, mouillez avec 1 dl de lait et 25 g de beurre fondu. D'autre part, coupez en deux ou en quatre, environ 500 g de prunes dénoyautées et faites-les pocher 3 ou 4 minutes dans un sirop (150 g de sucre, 2 dl d'eau, faites bouillir 5 minutes avant d'y plonger les fruits) en deux ou trois fois. Egouttez-les, laissez-les refroidir et mélangez-les à la pâte précédente.

Faites-cuire en grosses crêpes, à la poêle, dans du beurre. Arrosez ensuite du sirop réduit et à volonté, parfumé de kirsch ou autre parfum.

CREPES AUX PECHES (Suède)

Faire une pâte à crêpes ordinaire. Cuire à la poêle de petites crêpes très fines et dorées. Dans un plat, disposer une crêpe, une couche de compote de pêches, une autre crêpe et ainsi de suite. On couvre de sauce au chocolat tiède.

CREPES AUX PECHES ET AU COULIS DE FRAMBOISES

Pour 6 à 8 personnes: 1 boîte de pêches au sirop, 1 paquet de framboises surgelées (ou 1 boîte de coulis de framboises surgelé), 6 ou 8 crêpes.

Egouttez les pêches, coupe-les en quartiers, réchauffez-les dans leur jus. Faites un coulis avec les framboises surgelées en les passant au mixeur ou en laissant dégeler le coulis surgelé). Faites-le chauffer ensuite doucement avec les pêches (sans leur jus). Préparez les crêpes de la manière habituelle, fourrez-les de pêches au coulis de framboises. Faites réchauffer quelques minutes au four avant de servir.

CREPES AUX RAISINS SECS

Faites macérer 2 cuillerées à soupe de raisins de Corinthe dans du rhum pendant 1 ou 2 heures. Ajoutez le tout dans la pâte à crêpes juste avant de les faire cuire.

CREPES AUX RAISINS SECS (Pologne)

Pour une vingtaine de petites crêpes épaisses. Pâte: 150 g de farine, 3 oeufs, 30 g de beurre, 250 g de crème fraîche, une pincée de sel, une pincée de noix muscade. Garniture: 200 g de raisins secs, sucre en poudre à volonté.

Travaillez la farine avec les oeufs, ajoutez le beurre fondu, la crème, le sel et la noix muscade. La pâte est assez épaisse. Confectionnez les crêpes dans une poêle à blinis beurrée. Garnissez de raisins lavés et séchés, et saupoudrez de sucre pour servir.

CREPES CHINOISES

2 c à soupe de beurre, 3 tasses de farine, 2 oeufs, 1/2 tasse de sucre, 1/2 tasse de vin blanc, 1/2 c à café de kirsch, sucre, huile de maïs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir. Battez les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient épais et d'une teinte citron. Incorporez petit à petit le beurre liquide au vin et au kirsch. Ajoutez progressivement la farine. Chauffez l'huile de maïs dans une friteuse. Elle doit arriver à une hauteur d'au moins 2 cm mais elle ne doit pas dépasser en quantité le 1/3 de la hauteur de la friteuse. Avec les doigts trempés dans de la farine prenez de la pâte en petites quantités. Etendez celle-ci pour former une fine crêpe. Faites frire dans l'huile de maïs jusqu'à coloration brune. Retournez la crêpe de l'autre côte pour bien terminer la cuisson. Egouttez sur papier absorbant. Saupoudrez avec du sucre granulé et servez avec un thé au jasmin.

CREPES EN GATEAU

Une vingtaine de crêpes fines. Pour fourrer: 1 pot de marmelade d'oranges, un petit verre de rhum. Sucre glace.

Faites les crêpes dans une poêle de même diamètre que votre moule à manqué. Beurrez le moule et empilez-y les crêpes en les tartinant de marmelade d'orange mélangée au rhum. Quand le moule est rempli, passez le tout à four moyen 15 mn. Démoulez, saupoudrez le gâteau de sucre glace.

CREPES FARCIES AU CARAMEL

Pour le caramel: 12 morceaux de sucre, 1 c à soupe d'eau et 2 c à café de jus de citron, 60 g de beurre, 30 g de sucre glace. Pour les crêpes: 150 g de farine, 1 verre d'eau, 1/2 verre de lait. Pour caraméliser: 4 c à soupe de sucre glace ou de caramel cristallisé, 1 c à soupe de beurre fondu, sel.

Préparez la pâte à crêpes d'avance. Travaillez dans un bol le beurre (mou) avec le sucre fin. Préparez un caramel avec le sucre en morceaux, l'eau et le jus de citron: incorporez-le chaud au mélange beurre-sucre. Versez sur une assiette et mettez dans le réfrigérateur. Au dernier moment, coupez le beurre caramélisé en 12 morceaux. Faites 12 petites crêpes fines et farcissez-les avec la préparation. Disposez-les dans un plat à gratin légèrement beurré. Saupoudrez de sucre glace et passez 3 mn sous la voûte bien chaude du four. Servez immédiatement.

CREPES FARCIES AUX FRAMBOISES

La pâte à crêpe doit être faite un peu à l'avance pour qu'elle ait le temps de reposer. Mettez dans une terrine 500 g de farine tamisée, 150 g de sucre en poudre, une pincée de sel, un sachet de sucre vanillé, ajoutez un à un 6 oeufs entiers et 2 jaunes. Mélangez le tout et lorsque

cette composition est bien homogène, ajoutez 1/2 à 3/4 de litre de lait, deux cuillerées à café de cognac et 25 grammes de beurre fondu. Sortez vos framboises 2 h avant de faire vos crêpes et laissez-les dégeler à température ambiante. Faites alors des crêpes très minces et mettez vos framboises dessus. Refermez les crêpes sur les framboises avant de les flamber au cognac et à la liqueur de framboise. Sucrez à nouveau pour que le sucre et l'alcool fassent un léger sirop. Servez très chaud.

CREPES FARCIES NORMANDES

Pour 4 à 6 personnes. Pâte à crêpes. Compote: 800 g de pommes, 1/2 dl d'eau, 2 c à soupe de sucre, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de calvados (ou une pincée de cannelle, de vanille en poudre ou 1 zeste de citron râpé). Crème: 100 g de poudre d'amandes, 30 g de beurre, 1 c à soupe de sucre. Pour flamber: (facultatif): 2 c à soupe de calvados.

Confectionnez les crêpes de la manière habituelle. Faites cuire les pommes coupées en morceaux avec l'eau et le sucre. Laissez tiédir, puis ajoutez le calvados ou parfumez avec le parfum choisi. Mélangez la poudre d'amandes, le beurre ramolli et le sucre. Roulez les crêpes en les fourrant de compote et rangez-les dans un plat allant au four en les tartinant de crème aux amandes. Saupoudrez à volonté d'un peu de sucre et passez 5 mn à four chaud. Flambez à volonté.

CREPES FARCIES A LA BANANES

Pour 6 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 10 mn. 6 crêpes, 6 bananes, 100 g de sucre en poudre, 1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre, 1 sachet de raisins secs, 1 petit verre de rhum, 1 citron, 50 g de beurre.

Faites macérer les raisins secs dans le rhum, épluchez les bananes; écrasez la chair et mélangez-la au sucre en poudre et à la cannelle; ajoutez le jus de citron ainsi que les raisins et le rhum. Farcissez les crêpes de la préparation; disposez-les dans un plat beurre, placez quelques noisettes de beurre sur les crêpes: saupoudrez légèrement de sucre en poudre et faites caraméliser à four chaud.

CREPES FLAMBEES (1)

Sucrez les crêpes ou fourrez-les d'une légère couche de marmelade d'abricots ou d'ananas. Pliez-les en 4 et rangez-les dans un plat chaud, de façon qu'elles se chevauchent légèrement. Sucrez le dessus et arrosez de rhum bouillant, enflammé préalablement avec une allumette.

CREPES FLAMBEES (2)

Pour 20 crêpes: 250 g de farine, 1 noix de beurre, 3 oeufs, 1 pincée de sel, 1/4 de litre de lait allongé d'eau, 1 verre de rhum, levure.

Mettez, farine et sel dans une terrine, cassez les oeufs et mélangez bien. Ajoutez le lait et le beurre et battez à la fourchette jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Versez une cuillerée de rhum et la levure. Laissez reposer deux heures. Faites cuire vos crêpes; saupoudrez-les de sucre pliez-les en quatre, tenez au chaud. Au dernier moment, versez le rhum tiédi et servez flambant.

CREPES FLAMBEES AUX BANANES

6 bananes, 50 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 10 cl de rhum.

Préparez les crêpes sucrées. Epluchez les bananes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites-les dorer dans le beurre bien chaud. Saupoudrez de sucre et laissez-les légèrement caraméliser. Posez une demi-banane sur chaque crêpe, roulez celle-ci. Rangez les crêpes fourrées sur un plat en métal. Saupoudrez d'un peu de sucre. Faites chauffer le rhum. Arrosez les crêpes, servez et flambez devant vos convives.

CREPES FLAMBEES AUX FRAMBOISES

Pour 6 personnes. Pour la pâte à crêpes: 3 oeufs, 125 g de farine, 25 cl de lait, 1 c à soupe de sucre, 30 g de beurre fondu + 40 g pour la cuisson, 1 pincée de sel. Pour la garniture: 250 g de framboises fraîches ou surgelées, 150 g de beurre, 150 g de sucre glace, 10 cl d'eau-de-vie de framboise, 2 c à soupe de sucre.

Préparez la pâte à crêpes: mélangez les oeufs, le sel, le sucre et la farine. Délayez avec le lait. Terminez par le beurre fondu tiédi. Laissez reposer 30 mn. Procédez à la cuisson des crêpes dans une crêpière légèrement beurrée. Empilez-les au fur et à mesure sur une assiette placée au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Mélangez le beurre, le sucre glace et 5 cl d'eau-de-vie. Garnissez chaque crêpe de ce beurre parfumé et répartissez quelques framboises et roulez-les. Disposez-les au fur et à mesure dans une poêle. Chauffez 2 à 3 mn à feu doux. Saupoudrez de sucre. Garnissez des framboises restantes. Faites chauffer le reste d'eau-de-vie de framboise dans une louche. Versez-la sur les crêpes et flambez en les arrosant jusqu'à ce que les flammes s'éteignent.

CREPES FLAMBEES AUX POMMES

Pour 6 personnes: 600 g de pommes, 100 g de cerneaux de noix, un petit verre de Calvados ou d'Armagnac, beurre, sucre en poudre. Pour la pâte: une pâte à crêpes ordinaire ou celle-ci: 250 g de farine, 50 g de crème fraîche, 3 oeufs, environ 3 dl de lait, 70 g de sucre en poudre, 4 c de beurre fondu, un soupçon de calvados ou d'Armagnac.

Préparez la pâte à crêpes avec les différents éléments. Ajoutez le soupçon d'alcool choisi au dernier moment quand elle est bien lisse. Laissez reposer 1 bonne heure. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches assez épaisses. Faites-les dorer au beurre à la poêle. Cassez les cerneaux de noix en petits morceaux. Par ailleurs, préparez les crêpes. Fourrez chaque crêpe avec un mélange pomme sautées et noix. Roulez les crêpes. Mettez les sur un plat de métal, sucrez-les, arrosez-les de Calvados ou d'Armagnac, que vous aurez fait chauffer légèrement. Faites flamber. Servez avec une saupoudreuse de sucre en poudre.

CREPES FOURREES (Antilles)

Pour 6 à 8 personnes: 8 crêpes, 100 g de noix de coco râpée, 200 g de sucre, 9 oeufs, 4 bananes, 130 g de beurre, 100 g de crème fraîche, 5 cl de rhum, 0,5 litre de lait, 50 g de farine, vanille liquide. Préparation: 45 mn, 2 h à l'avance. Cuisson: 30 mn.

Mettez la noix de coco râpée à infuser dans le lait pendant 2 heures. Passez ensuite au chinois en récupérant le lait et en pressant bien sur la noix de coco pour récupérer tous les sucs. Préparez une crème pâtissière: travaillez 2 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre semoule jusqu'à ce que le sucre soit fondu, ajoutez 50 g de farine tamisée, 1 oeuf entier et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites bouillir le lait avec le sel. Versez-le doucement dans le mélange en battant toujours. Remettez sur le feu, amenez à ébullition en remuant pour que le fond n'attache pas. Donnez deux ou trois bouillons, parfumez avec quelques gouttes de vanille, sortez du feu, laissez refroidir. Epluchez les bananes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, faites-les cuire à la poêle dans 20 g de beurre blond jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Préparez une crème en mélangeant dans un saladier 6 jaunes d'oeufs, 100 g de beurre en pommade, 100 g de crème fraîche, 100 g de sucre et 5 cl de rhum. Placez le saladier dans un bain-marie et posez sur feu modéré, fouettez sans arrêt pour obtenir une crème mousseuse. Beurrez un plat à four. Tapissez chaque crêpe avec une bonne cuillerée de crème pâtissière, posez au centre une demi-banane, roulez la crêpe et rangez-la dans un plat. Recommencez ainsi avec les autres crêpes. Nappez avec la crème mousseuse, passez 10 mn à four chaud puis 2 mn sous le gril du four. Servez.

Pour 4 personnes: 250 g de farine, 5 oeufs, 1/4 litre de lait, 1 pincée de sel, de l'huile. Crème pâtissière: 1/3 litre de lait, 50 g de sucre, 30 g de farine, 3 jaunes d'oeufs. Garniture: 2 citrons verts, 2 jaunes, 6 blancs d'oeufs, 200 g de miel, 8 cl de kirsch, framboise ou eau-de-vie, du sucre glace, des framboises.

Préparer la pâte à crêpes: placer la farine dans un saladier. Casser les oeufs. Bien mélanger avant d'ajouter le lait, une pincée de sel, une goutte d'huile. Laisser reposer 1 à 2 h. Préparer la crème pâtissière: en travaillant la farine, le sucre et les oeufs dans une terrine. Verser le lait bouillant dans la préparation en tournant. Transvaser dans une casserole sur feu doux. Laisser cuire sans cesser de remuer. Faire cuire les crêpes. Peler ensuite les citrons verts. En extraire le jus et le réserver. Recueillir des zestes fins et les faire blanchir dans l'eau bouillante salée 2 mn, puis égoutter. Faire un sirop avec 100 g de miel et 10 cl d'eau. Y plonger les zestes et les faire confire. Battre les blancs d'oeufs en neige. Les incorporer à la crème pâtissière ainsi que les 2/3 des zestes confits et le jus des citrons. Mélanger. Garnir les crêpes de crème. Rabattre une moitié sur l'autre. Les disposer dans un plat à gratin et les faire cuire au four à 260°C, 10 mn. Les saupoudrer de sucre glace. Verser au fond du plat de cuisson encore chaud un

mélange de kirsch, de jus des 2 citrons restants et 100 g de miel. Décorer de framboises et de zestes. Servir sans attendre.

CREPES FOURREES AUX POIRES

Pour 18 à 20 crêpes: 1 kg de poires à cuire, 250 g de sucre en poudre, 50 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparez un sirop avec 200 grammes de sucre, le sucre vanillé et 3 ou 4 cuillerées à soupe d'eau; plongez-y les poires épluchées et coupées en lamelles fines, laissez les cuire pendant 15 minutes. Garnissez chaque crêpes de 2 ou 3 cuillerées de poires; roulez les crêpes et disposez dans un plat à gratin beurré; parsemez le dessus de noisettes de beurre et saupoudrez du reste de sucre faites dorer à four très chaud pendant 5 à 10 minutes, servez brûlant. Vous pouvez faire chauffer un petit verre d'alcool de poire et en flamber les crêpes devant les convives.

CREPES FOURREES A LA JURASSIENNE

Pour 4 personnes: 800 g de fondue de poireaux, 2 tranches de jambon épaisses, 100 g de comté, 1/4 de litre de béchamel, 80 g de gruyère râpé, 1 jaune d'oeuf. Pâte à crêpes: 125 g de farine, 25 cl de lait, 2 oeufs, une pincée de sel, poivre, noix de muscade. Préparation: 35 minutes.

Ajouter 40 g de gruyère râpé et un jaune d'oeuf à la béchamel, lier la fondue de poireaux avec la sauce Mornay ainsi obtenue. Réaliser la pâte à crêpes et faire cuire 8 crêpes. Couper les tranches de jambon et le comté en dés; les ajouter à la fondue de poireaux. Farcir les crêpes de cette préparation, les rouler, les déposer dans un plat à four, les parsemer avec le reste de gruyère râpé et les faire gratiner quelques minutes à four chaud. On peut remplacer le jambon blanc par du jambon fumé et le comté par du reblochon.

CREPES FRAMBOISINES

Pour 15 crêpes. Pour la pâte: 250 g de farine, 60 g de sucre, 4 oeufs, 1/2 litre de lait, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive ou l'équivalent de beurre fondu, 1 cuillerée à café de rhum. Pour la garniture: confiture de framboises et 500 g de framboises fraîches ou surgelées.

Faites votre pâte: délayez dans une terrine la farine et les oeufs entiers. Ajoutez le lait doucement puis le sucre. Travaillez à peine la pâte afin qu'elle soit un peu épaisse. Versez dans la pâte obtenue l'huile ou le beurre ainsi que le rhum. Faites cuire les crêpes dans une poêle. Maintenez-les au chaud. Sur le plat de service, montez le gâteau de crêpes en alternant une crêpe, une couche de confiture de framboises et garnissez avec les framboises fraîches.

CREPES GEORGETTE

150 g de farine, 3 oeufs, une placée de sel, du lait, du beurre, une petite boîte d'ananas, un demi-pot de marmelade d'abricots, un verre à liqueur de kirsch, du sucre fin.

Mélangez dans un récipient la farine, les oeufs, le sel et le lait, de manière à obtenir une pâte lisse et liée. Faites les crêpes dans une poêle contenant du beurre bien chaud. Faites prendre couleur des deux côtés. Garnissez la moitié de chaque crêpe avec de l'ananas finement coupé, de la marmelade d'abricots et quelques gouttes de kirsch. Repliez les crêpes, sucrez et servez.

CREPES GLACEES AUX GROSEILLES

Pour 6 personnes: 500 g de groseilles, 1 verre de vin rouge, 3/4 de verre de sucre glace en poudre, 1/2 litre de glace à la vanille. Pour les crêpes: (12 crêpes de 18 cm de diamètre): 80 g de farine, 2 c à soupe de sucre, 1/2 litre de lait, 1 c à café de levure chimique, 3/4 de verre d'eau, une pincée de citron râpé.

Préparez votre pâte à crêpes. Pendant que vous la laissez reposer, faites pocher les groseilles. Mettez dans une casserole le vin rouge et le sucre. Lorsque le liquide devient un peu sirupeux, plongez les groseilles lavées et égrenées. Laissez cuire à petit frémissement entre 5 et 10 minutes (cela dépend de leur degré de maturité). Il faut qu'elles soient tendres mais pas réduites en compote. Retirez les groseilles et faites réduire le jus si nécessaire. Laissez refroidir. Préparez les crêpes. Sortez la glace du réfrigérateur. Fourrez chaque crêpe avec un morceau de glace à la vanille et une cuillerée de groseilles. Roulez les crêpes. Saupoudrez de sucre en poudre. Servez aussitôt. On peut utiliser des myrtilles à la place des groseilles.

CREPES MONA

Appareil à crêpes (pour une trentaine de crêpes): 250 g de farine, 3 jaunes d'oeufs, 3 oeufs entiers, une pincée de sel et une de sucre, un 1/2 litre de lait. Crème pâtissière: 8 jaunes d'oeufs, 250 g de sucre semoule, 125 g de farine, une gousse de vanille, 1 litre de lait.

Crêpes: Mélanger les ingrédients, passer au chinois et ajouter 200 g de beurre fondu et un zeste de citron haché très fin. Crème: Mélanger les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine et bien travailler. Verser sur le lait bouillant (que l'on aura fait cuire avec la gousse de vanille) sur le mélange et porter le tout à ébullition en remuant. Farcir les crêpes avec la crème pâtissière additionnée de 4 c à soupe de pralin (on en trouve dans les confiseries fines) que l'on aura concassé; les plier les saupoudrer de sucre glace et mettre à placer sous la voûte du four. Flamber au Grand-Marnier.

CREPES SOUFFLEES

Pour 6 personnes: 12 crêpes de 15 cm de diamètre. 75 g de sucre, 1/4 de litre de lait, 25 g de farine, 6 oeufs, 1 paquet de sucre vanillé, 2 cuillerées à soupe de liqueur à l'orange, 20 g de

beurre.

Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez la farine, mélangez à fond, délayez avec un peu de lait bouillant, versez dans la casserole. Faites bouillir 1 minute pour épaissir, ajoutez le sucre vanillé et la liqueur à l'orange; laissez tiédir. Battez les blancs en neige très ferme. Ajoutez-les à la crème en soulevant la masse sans tourner. Sur chaque moitié de crêpe mettez à peu près 3 cuillerées à soupe de crème, repliez l'autre moitié par-dessus en la bordant. Disposez-les au fur et à mesure dans le plat allant au four et à table. A ce moment les crêpes peuvent attendre plusieurs heures. 15 à 20 minutes avant de servir, suivant leur température, mettez-les au four chaud 200°C (5/6 au thermostat) après les avoir badigeonnées de beurre fondu. Lorsqu'elles sont bien gonflées, sortez-les du four, saupoudrez de sucre glace, servez aussitôt.

CREPES SOUFFLEES AU CITRON

Pour 4 à 5 personnes. Pour la pâte à crêpes: 1/4 de litre de lait, 125 g de farine, 1 oeuf, 25 g de beurre, 25 g de sucre semoule, 1 pincée de sel. Pour le soufflé: 1/4 de litre de lait, 4 oeufs, 40 , de farine, 75 g de sucre semoule, 2 citrons, 1 pincée de sel, 10 g de beurre pour le plat.

Préparez la pâte à crêpes et faites-les cuire en les gardant chaudes sur une assiette et couvertes d'un saladier retourné. Faites bouillir le lait. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez au fouet le sucre et les jaunes d'oeufs; lorsque le mélange a blanchi, ajoutez la farine et tournez pour l'incorporer. Versez le lait sur les jaunes; fouettez vigoureusement mettez la crème à nouveau dans la casserole et faites-la bouillir pendant 2 à 3 minutes en remuant pour éviter qu'elle n'attache. Versez la crème dans un grand saladier et laissez-la tiédir. Epluchez les citrons en ne conservant que le zeste; hachez-le finement et ajoutez-le à la crème. Allumez le four(température moyenne). Beurrez un plat pouvant aller au four et être présenté à table. Ajoutez une pincée de sel aux blancs d'oeufs et montez ceux-ci en neige très ferme; incorporez-les délicatement à la crème. Déposez une bonne cuillerée de cette préparation sur chaque crêpe, pliez la crêpe en deux sans appuyer et rangez-la sur le plat; procédez de la même façon pour toutes les crêpes. Mettez à cuire 8 à 10 minutes à four moyen et servez aussitôt.

CREPES A L'ANANAS (1)

Faites une pâte à crêpes avec 250 g de farine, 3 oeufs, 1/2 litre de lait, 1 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de kirsch et 1 pincée de sel. Versez un peu de pâte dans la poêle, posez dessus une rondelle d'ananas frais, recouvrez-la d'un peu de pâte et retournez délicatement la crêpe. Saupoudrez de sucre et servez bien chaud.

CREPES A L'ANANAS (2)

Pour 16 crêpes: 125 g de farine, 25 g de sucre, 2 oeufs, 1/4 de litre de lait, 1 pincée de sel, 50 g de beurre, 1 petit ananas, 1 verre de rhum.

Préparez votre pâte à crêpes avec la farine, le sucre, le lait, une noix de beurre et les oeufs. Ajoutez une cuillerée de rhum et faites cuire vos crêpes. Evidez l'ananas, puis hachez la chair du fruit en compote. Dans votre poêle passez rapidement chaque crêpe au beurre et déposez une cuillerée de compote d'ananas, roulez-les. Saupoudrez de sucre de canne; arrosez d'un peu de rhum et flambez. Servez dans des assiettes chaudes.

CREPES A L'ANANAS SAUCE A L'ORANGE

Pour 6 à 8 personnes: Pâte: 125 g de farine, une pincée de sel, 2 oeufs, 2 c à soupe d'huile, 1/4 litre de lait, 1 c a soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de liqueur d'orange. Sauce: 1/4 litre de jus d'orange, 2 c à café de fécule de maïs, 1 orange, 1 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à soupe de liqueur d'orange. 1 ananas, 30 g de beurre, 50 g d'amandes effilées, sucre glace à volonté.

Préparez d'abord la pâte: versez la farine en fontaine dans une terrine avec le sel, cassez les oeufs au milieu, délayez progressivement en versant peu à peu l'huile puis le lait. Ajoutez le sucre et la liqueur d'orange, laissez reposer. Préparez la sauce: délayez la fécule dans le jus d'orange, mettez le tout dans une casserole, râpez le zeste de l'orange et ajoutez-le dans la casserole avec le sucre et la liqueur. Portez à ébullition en remuant, laissez refroidir. Coupez l'ananas en tranches et ôtez ensuite l'écorce avec un emporte-pièce ou un couteau. Retirez également la partie centrale avec un emporte-pièce. Peu avant de servir confectionnez des petites crêpes que vous tiendrez au chaud. Dans une autre poêle, faites dorer les tranches d'ananas dans le beurre (4 à 5 mn de chaque côté). Farcissez les crêpes chaudes avec ces tranches d'ananas dorées. Nappez de sauce à l'orange et parsemez d'amandes effilées grillées. Saupoudrez de sucre glace à volonté. La pâte à crêpes peut être préparée à l'avance ainsi que la sauce à l'orange.

CREPES A L'ANTILLAISE (1)

Pour 40 crêpes: 500 g de farine de gruau tamisée, 6 oeufs, 30 cl de lait, plus 1 litre d'appareil à soufflé vanille, 33 cl de bière légère, 1 cuillerée de beurre fondu clarifié, 1 pincée de sel, 50 g de sucre glace, 100 g de sucre semoule, rhum, ananas, 6 bananes.

Faites dans une poêle ordinaire de très grandes crêpes très fines et très légères en laissant reposer l'appareil à crêpes et en incorporant au dernier moment les blancs d'oeufs montés en neige très ferme, réservez-les au chaud, couvertes pour qu'elles restent souples. Faites macérer dans un bol des dés d'ananas frais ou en conserve dans du rhum, malaxez 6 bananes bien mûres à la fourchette, incorporez-y les dés d'ananas. Déposez dans chaque crêpe 3 cuillerées du mélange bananes-ananas, couvrez de l'appareil à soufflé vanille, refermez en pliant la crêpe et en soudant soigneusement les bords en pressant avec la spatule, procéder rapidement, mettez à souffler les crêpes à four moyen. Dès qu'elles sont gonflées, flambez-les avec du rhum que vous aspergerez de sucre semoule pour augmenter la flamme. Servez sur assiettes chaudes. Appareil à soufflé vanille classique: crème pâtissière ferme, 1 jaune d'oeuf cru étant incorporé en dernier lieu avec les blancs d'oeufs battus en neige ferme.

CREPES A L'ANTILLAISE (2)

Pour 6 personnes: une pâte à crêpes faite avec 125 g de farine, parfumée au rhum et au zeste d'orange. Une crème pâtissière faite avec: un demi-litre de lait, 4 oeufs, 100 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de farine. Pour le fourrage: 4 bananes, 4 tranches d'ananas ou l'équivalent en morceaux, 1/2 verre de rhum, 5 cuillerées à soupe de sucre.

Faites la pâte à crêpes et laissez-la reposer. Coupez les bananes en rondelles et les ananas en cubes, faites-les macérer avec le sucre et le rhum. Préparez la crème pâtissière. Pour cela, dans une terrine, mettez la farine, le sucre, les jaunes d'oeufs. Délayez à la cuillère en bois puis ajoutez doucement le lait bouillant en continuant à tourner. Remettez dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en continuant à tourner. Quand la crème a épaissi, laissez bouillir quelques minutes. Faites les crêpes en en comptant 2 par personne. Beurrez un plat allant au four mais plat de préférence. Au dernier moment, incorporez dans la crème pâtissière encore chaude les fruits macérés à l'alcool. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et ajoutez-les à la crème. Mettez 2 à 3 cuillerées de cette crème au centre de chaque crêpe, roulez-les sur elles-mêmes sans trop serrer. Mettez-les sur le plat beurré, les unes à côté des autres. Mettez assez bas dans le four à chaleur moyenne. Au moment de servir, faites chauffer le 1/2 verre de rhum. Saupoudrez les crêpes de sucre. Arrosez de rhum tiédi et enflammez.

CREPES A L'ESPAGNOLE

200 g de farine, 4 oeufs, de l'huile, sel, poivre, 1 pincée de sucre, 1/2 litre de lait, quelques olives noires, un poivron vert, 8 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, persil en branche.

Préparez la pâte à crêpes avec de la farine, les oeufs, le lait, une c à soupe d'huile, sel, 1 pincée se sucre. Hachez l'oignon et l'ail que vous ferez revenir dans un peu d'huile. Ajoutez-y le poivron coupé en lanières, les tomates pelées et laissez réduire quelques minutes. Assaisonnez et ajoutez les olives. Faites cuire les crêpes, farcissez-les avec la préparation, roulez-les et dressez-les sur un plat. Garnissez avec quelques morceaux du poivron, du persil en branche, des tomates tranchées et quelques olives.

CREPES A L'ORANGE (1)

2 oranges, 2 ou 3 cuillerées à soupe de rhum (facultatif), sucre en poudre, beurre pour la cuisson.

Préparez de la pâte à crêpes. Ajoutez-y le zeste râpé d'une orange. Laissez reposer si possible. Faites sauter les crêpes. Sucrez-les, Repliez-les en quatre. Disposez-les dans un plat de service supportant le feu. Sucrez-les encore abondamment. Mettez sur le feu. Arrosez avec le jus des oranges et le rhum. Portez à ébullition quelques instants. Faites flamber et servez.

CREPES A L'ORANGE (2)

Pelez à vif 2 oranges très juteuses, coupez-les en dés et passez les à la moulinette. Recueillez le jus obtenu. Préparez 8 crêpes, pliez-les en quatre et tenez-les au chaud. Faites fondre 30 g de beurre, ajoutez le jus d'orange, 50 g de sucre et 3 c à soupe de liqueur à l'orange (facultatif). Versez sur les crêpes et servez aussitôt.

CREPES A L'ORANGE AU CHOCOLAT

4 crêpes très fines (on peut utiliser des crêpes bretonnes achetées toutes faites), 30 g de beurre, 150 g de chocolat à cuire, 150 g de fromage blanc, 1 c à soupe de sucre, 3 oranges non traitées.

Réchauffez doucement les crêpes à la poêle (dans le beurre. Faites fondre le chocolat au bain marie. Dès qu'il est crémeux ajoutez le zeste finement rapé d'une orange. Mélangez ensuite avec le fromage blanc sucré. Pelez toutes les oranges à vif et coupez les en tranches. Servez les crêpes repliées, garnies de tranches d'orange et nappées de sauce chocolat.

CREPES A L'ORANGE, SAUCE ORANGE

Pour 6 à 8 personnes: 6 à 8 crêpes selon grandeur, tenues au chaud. Crème: 4 oranges, 4 jaunes d'oeufs, 150 g de sucre, 1 c à soupe de liqueur d'orange. Garniture: tranches d'oranges, cerises confites, zestes d'oranges cuits dans un sirop de sucre à volonté.

Pressez le jus des oranges. Mettez les jaunes d'oeufs et le sucre dans une casserole placée au bain-marie (ou sur feu très doux). Fouettez énergiquement en ajoutant le jus d'orange et la liqueur d'orange. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume et devienne mousseux, comme un sabayon. Garnissez les crêpes avec cette crème et décorez de tranches d'oranges, de cerises et zestes confits.

CREPES A LA CASSONADE$ (Belgique)

Pour une quinzaine de crêpes. Pâte: 250 g de farine, 1/2 litre de lait, 2 oeufs, 2 c à soupe d'huile, une pincée de sel, une pincée de cannelle, 2 c à soupe de cassonade (sucre roux). Garniture: cassonade, beurre et cannelle à volonté,

Versez la farine en fontaine, mettez la moitié du lait au centre et délayez progressivement. Ajoutez les oeufs battus, l'huile, le sel, la cannelle et la cassonade. Versez le reste du lait et laissez reposer 1 h. Faites cuire les crêpes selon la méthode habituelle et servez-les bien chaudes, avec du beurre, saupoudrées de cassonade et de cannelle.

CREPES A LA CREME ET AUX POIRES

Faites une crème pâtissière parfumée au kirsch. Ajoutez 2 poires au sirop en lamelles. Garnissez les crêpes chaudes avec cette préparation.

CREPES A LA CREME ET AUX PECHES

Pour une trentaine de crêpes: 500 g de farine, 6 oeufs, 2 c à soupe d'huile, une pincée de sel, 50 g de sucre, 1/2 litre de lait, 1/2 litre d'eau. Crème: 1 oeuf entier + 2 jaunes, 75 g de sucre, 60 g de farine, 1/2 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 50 g de beurre. Une boîte de pêches au sirop.

Versez la farine en fontaine. Cassez les oeufs entiers au centre et incorporez-les à la farine en tournant à la cuillère en bois. Joignez ensuite l'huile, le sel et le sucre, puis, peu à peu, le lait et l'eau en délayant progressivement pour éviter les grumeaux. Laissez reposer 2 h. D'autre part, préparez la crème: travaillez l'oeuf entier et les 2 jaunes avec le sucre en mélange mousseux. Incorporez la farine en pluie, puis versez peu à peu le lait bouilli au préalable avec la gousse de vanille fendue on deux. Faites épaissir le tout sur feu doux et retirez au premier bouillon. Laissez refroidir ensuite en remuant de temps en temps. Confectionnez les crêpes de la manière habituelle et présentez en même temps la crème à la vanille et les pêches égouttées, chacun en garnira ses crêpes. Le mélange lait-eau rend les crêpes plus fines. Vous pouvez aussi ne mettre que du lait. Si vous les voulez plus légères, remplacez alors 1 verre de lait par 1 verre de bière blonde. Vous pouvez parfumer la crème avec un peu de jus de la boîte de pêches et la rendre plus mousseuse en lui incorporant de la crème Chantilly.

CREPES A LA FLEUR D'ORANGER

Pour 6 à 8 crêpes. Pâte: 125 g de farine, 2 oeufs, 3 dl de lait environ, 50 g de sucre, une pincée de sel, 2 c à soupe de beurre fondu (ou d'huile), 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger. Garniture: 125 g de crème fraîche, 1 sachet de sucre, confiture ou compote d'abricots à volonté.

Mélangez la farine et les oeufs entiers avec le lait, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre fondu. La pâte doit être assez fluide (ajoutez au besoin un peu de lait), parfumez-la à la

fleur d'oranger et laissez reposer 1 h. D'autre part fouettez la crème en Chantilly avec le sucre vanillé. Confectionnez les crêpes de la manière habituelle, servez-les avec la Chantilly et la compote d'abricots à volonté.

CREPES A LA MANDARINE

Pour 6 personnes. Préparation et cuisson: 15 mn. 6 crêpes, une boîte de quartiers de mandarines au sirop, 1/2 litre de glace à la vanille. Un petit verre de liqueur de mandarine

(Mandarine Impériale Napoléon).

Gardez les crêpes ou chaud. Au moment de servir, garnissez-les de quelques quartiers de mandarine et d'une boule de glace à la

vanille. Arrosez de liqueur chauffée et flambez.

CREPES A LA NOIX DE COCO

Faire une pâte à crêpes, ajouter de lait de coco et de la noix de coco râpée. Faire les crêpes comme à l'ordinaire.